

(仮称) 川崎市北部学校給食センター整備等事業要求水準書 主な修正箇所

(仮称) 川崎市北部学校給食センター整備等事業要求水準書 (以下「要求水準書」という。) について、平成26年11月25日にお示しした要求水準書 (案) からの主な変更点を以下に示します。

No	該当箇所	修正後	修正前				
1	用語定義	<table border="1"> <tr> <td>(仮称) マイコンシティセンター</td> <td>給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。なお、本要求水準書内においては(仮称)マイコンシティセンター内に立地する諸室を示すときは、MCと略称で示す。例えば、マイコンシティセンター事務室は、MC事務室と表記する。</td> </tr> </table>	(仮称) マイコンシティセンター	給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。なお、本要求水準書内においては(仮称)マイコンシティセンター内に立地する諸室を示すときは、MCと略称で示す。例えば、マイコンシティセンター事務室は、MC事務室と表記する。	<table border="1"> <tr> <td>(仮称) マイコンシティセンター</td> <td>給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。</td> </tr> </table>	(仮称) マイコンシティセンター	給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。
(仮称) マイコンシティセンター	給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。なお、本要求水準書内においては(仮称)マイコンシティセンター内に立地する諸室を示すときは、MCと略称で示す。例えば、マイコンシティセンター事務室は、MC事務室と表記する。						
(仮称) マイコンシティセンター	給食センターと合築して整備するマイコンシティに立地する企業の利便性の向上を図るための施設をいう。						
3	p 4 1 (3) コ	<p>コ 地盤状況</p> <p>【添付資料6】「地質調査資料」及び【添付資料6-2】「地質調査資料(平成26年度調査結果)」を参照。ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、事業者の負担で行う。</p>	<p>コ 地盤状況</p> <p>【添付資料6】「地質調査資料」を参照。ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、事業者の負担で行う。</p>				
4	p 4 1 (4) エ	<p>エ 給食の運営等業務開始時期</p> <p>平成29年12月1日(なお、給食センターの引渡しは、平成29年8月31日とする。)</p>	<p>エ 給食の運営等業務開始時期</p> <p>平成29年2月1日(なお、給食センターの引渡しは、平成28年11月30日とする。)</p>				
5	p 6-7 1 (6) ア	<p>・川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例(平成7年川崎市条例第8号)</p> <p>・川崎市専用水道及び簡易専用水道事務取扱細則(平成3年川崎市規則第61号)</p> <p>・川崎市食品衛生法施行細則(昭和47年川崎市規則第42号)</p> <p>・川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例(平成12年川崎市条例第17号)</p> <p>・食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例(平成12年神奈川県条例第8号)</p>	<p>(遵守すべき法令等追加)</p>				

6	p 8 1 (6) イ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・川崎市有施設シックハウス対策ガイドライン</li> <li>・栗木マイコン地区地区計画 (【添付資料 23】 参照)</li> <li>・栗木マイコン地区・南黒川地区地区計画に基づく建築物等の用途等に関する指導基準(【添付資料 25】 参照)</li> <li>・公共空間景観形成ガイドライン (川崎市まちづくり局計画部景観・まちづくり支援課)</li> </ul>	(適用すべき要綱・基準類等追加)
7	p 9 2 (1) ア (ア)	(ア)1日当たり最大6, 000食の調理が、安全・迅速・確実に行える施設・設備を導入する。	(ア)1日当たり最大6, 000食の調理が、安全・迅速・確実に行える施設・整備を導入する。
8	p 10 2 (2) イ (エ)	(エ)調理員が非汚染作業区域に入る際には、前室を通る計画とし、前室にて調理衣及び靴を替え、調理衣に付着する毛髪、糸くず、埃等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。	(エ)調理員が非汚染作業区域に入る際には、前室を通る計画とし、前室にて調理衣及び靴を履き替え、調理衣に付着する毛髪、糸くず、埃等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。
9	p 11 2 (2) イ (サ)	(サ) (仮称) マイコンシティセンターエリアについては、給食エリア、事務エリア等、学校給食の提供に係るエリアとは区分して出入口を設ける。また、衛生管理のため、学校給食の提供に係るエリアと基本的に動線を区分した計画とする。ただし、 <u>(仮称) マイコンシティセンターエリアで試食会を実施する可能性があるため、必要な場合には給食を学校給食の提供に係るエリアから (仮称) マイコンシティセンターエリアに運搬できるようにすること。</u>	(サ) (仮称) マイコンシティセンターエリアについては、給食エリア、事務エリア等、学校給食の提供に係るエリアとは区分して出入口を設ける。また、衛生管理のため、学校給食の提供に係るエリアと動線を区分した計画とする。

10	p 12-13	[ 諸室の構成表 ]		[ 諸室の構成表 ]	
	2 (3)				
イ		区分		必要とする機能	
		給食エリア	汚染作業区域	肉魚類荷受・検収室、野菜類他荷受・検収室、泥落とし室、食品庫、計量室、冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、卵処理室、洗浄室、前室、廃棄庫、雑品庫、新油庫、 <u>廃油庫</u> 、残渣処理室等、器具洗浄室、貯米庫、荷受プラットフォーム等	
非汚染作業区域	上処理室、煮炊き調理室、 <u>揚物・焼物室</u> 、和え物室、アレルギー対応調理室、冷蔵庫(室)、冷凍庫、コンテナ室、器具洗浄室、前室、炊飯室等				
	事務エリア	一般エリア	玄関ホール、市職員用事務室、事業者用事務室、市職員用更衣室、会議室、書庫、湯沸室、研修室、事務職員・外来用便所、多目的便所、倉庫等		
調理員エリア		調理員用更衣室、調理員用便所、洗濯・乾燥室、運転手控え室、倉庫、調理員休憩等スペース等			
その他エリア	機械室、電気室、エレベーター、小荷物専用昇降機等				
(仮称) マイコンシティセンターエリア	MC 会議室、MC ラウンジ、MC 事務室、MC 湯沸室、MC 便所等				
附帯施設	ごみ置場、厨房排水処理施設、受水槽、防災備蓄倉庫、残渣保管室、駐車場(駐輪場を含む。)、配送車両置き場、構内通路、門扉、囲障・フェンス等				
イ		区分		必要とする機能	
		給食エリア	汚染作業区域	肉魚類荷受・検収室、野菜類他荷受・検収室、泥落とし室、食品庫、計量室、冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、卵処理室、洗浄室、前室、廃棄庫、雑品庫、新油庫、残渣処理室等、器具洗浄室、貯米庫、プラットフォーム(食材搬入用)等	
非汚染作業区域	上処理室、煮炊き調理室、 <u>揚物・焼物</u> ・蒸し物調理室、和え物室、 <u>食物アレルギー対応食調理室</u> 、冷蔵庫(室)、冷凍庫、コンテナ室、器具洗浄室、前室、炊飯室等				
	事務エリア	一般エリア	玄関ホール、市職員用事務室、事業者用事務室、市職員用更衣室、会議室、書庫、湯沸室、事務職員・外来用便所、多目的便所、倉庫等		
調理員エリア		調理員用更衣室、調理員用便所、洗濯・乾燥室、運転手控え室、倉庫、 <u>廃油庫</u> 、調理員休憩等スペース等			
その他エリア	機械室、電気室、エレベーター、小荷物専用昇降機等				
(仮称) マイコンシティセンターエリア	マイコンシティ会議室、マイコンシティラウンジ、マイコンシティ事務室、マイコンシティ湯沸室、マイコンシティ便所等				
附帯施設	ごみ置場、厨房排水処理施設、受水槽、防災備蓄倉庫、残渣保管室、駐車場(駐輪場を含む。)、配送車両置き場、構内通路、門扉、囲障・フェンス等				

11	p 1 2 2 (3) ウ (ア) a	(b) 荷受室の外部に、雨等に配慮した荷受プラットホームを設ける。  (c) <u>荷受プラットホーム</u> との間の開口部にはエアカーテンを設置し、プラットホームの搬入口が開いているときには、検収室への入り口が開かないなど、外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮する。	(b) 荷受室の外部に、雨等に配慮した <u>食材搬入用プラットホーム</u> を設ける。  (c) <u>食材搬入用プラットホーム</u> との間の開口部にはエアカーテンを設置し、プラットホームの搬入口が開いているときには、検収室への入り口が開かないなど、外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮する
12	p 1 4 2 (3) ウ (ア) k	<b>k 新油庫</b>  (a) 新油を保管する新油タンクを新油庫に設置する。  (b) <u>新油庫の位置は、納入時の動線に配慮し、新油を本体施設の外部から直接注入できるようにすること。</u>	<b>k 新油庫</b>  (a) 新油タンクを、廃油貯蔵タンクとは別に新油庫に設置する。
13	p 1 4 2 (3) ウ (ア) 1	<b>l 廃油庫</b>  (a) <u>廃油は市で回収するため、事業者は廃油庫を設置し、適切に保管する。</u>  (b) <u>廃油庫の位置は、回収時の動線に配慮し、廃油を本体施設の外部から直接引き取れるようにすること。また、廃油庫は新油庫とは別に設置する。</u>	(追加)
14	p 1 4 2 (3) ウ (ア) m	(e) <u>残渣保管庫は本体施設内に設置する。ただし、下記条件を満たす場合には、本体施設外に設置することも可能とする。</u>  ・ <u>非汚染作業区域に持ち込まないこと</u> ・ <u>安全面、衛生管理面、機能面に支障がないこと</u> ・ <u>外部からの回収動線及びセキュリティに配慮すること</u> ・ <u>臭気等について、近隣への悪影響が出ない配置・保管方法が確保できること</u>	(追加)
15	p 1 4 2 (3) ウ (ア) a	a 上処理室  (a) 野菜類の切裁・仕分けを行う切裁スペースを設置する。  (b) 冷凍食品の開封作業を行うスペースを設置する。  (c) 冷凍野菜等を解凍（洗浄）する3槽シンクを設置する。なお、冷凍野菜の前日解凍は不可とする。  (d) <u>乾物等の戻し作業等を行うシンク</u> を設置する。	a 上処理室  (a) 野菜類の切裁・仕分けを行う切裁スペースを設置する。  (b) 冷凍食品の開封作業を行うスペースを設置する。  (c) 冷凍野菜等を解凍（洗浄）する3槽シンクを設置する。なお、冷凍野菜の前日解凍は不可とする。  (d) <u>果物を洗浄するシンク</u> を設置する。

16	p 1 5 2 (3) ウ (ア) b	(c)将来的に <u>食べる機能に配慮した給食の提供</u> へ対応できるように「刻み」「ミキサーがけ」「再加熱」等ができるスペース（規模としては1日5食程度を想定）を調理室内に確保する。	(c)将来的に <u>二次加工食</u> へ対応できるように「刻み」「ミキサーがけ」「再加熱」等ができるスペース（規模としては1日5食程度を想定）を調理室内に確保する。
17	p 1 5 2 (3) ウ (ア) c	c <u>揚物・焼物室</u>	c 揚物・焼物・ <u>蒸し物調理室</u>
18	p 1 5 2 (3) ウ (ア) e	e <u>アレルギー対応調理室</u> (a)食物アレルギーを有する生徒のために、食物アレルギー対応食の調理を行う。 (b)最大60食が調理可能な独立した室とする。 (c)食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とする。 (d)食物アレルギー専用食材用の保管庫、 <u>冷蔵庫及び冷凍庫</u> を設置する。	e <u>食物アレルギー対応食調理室</u> (a)食物アレルギーを有する生徒のために、食物アレルギー対応食の調理を行う。 (b)最大60食が調理可能な独立した室とする。 (c)食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とする。 (d)食物アレルギー専用食材用保管庫を設置する。
19	p 1 5 2 (3) ウ (ア) f	f 冷蔵庫（室）、冷凍庫 (a)食材を適温で保存する。 (b)事業者用事務室で常時温度管理ができる表示盤を設置する。 (c)調理済み食品の保存食用冷凍庫を設置する。 (d)調理室に切裁後のちくわや油揚げ、牛乳等を保存する冷蔵庫（室）を設置する。 (e)和え物室にカット前の果物等を保存する冷蔵庫（室）を設置する。 (f)食缶用蓄冷剤を保管する冷凍庫を設置する。	f 冷蔵庫（室）、冷凍庫 (a)食材を適温で保存する。 (b)事業者用事務室で常時温度管理ができる表示盤を設置する。 (c)調理済み食品の保存食用冷凍庫を設置する。 (d)調理室に切裁後のちくわや油揚げ、牛乳等を保存する冷蔵庫（室）を設置する。 (e)和え物室にカット前の果物等を保存する冷蔵庫（室）を設置する。
20	p 16-17 2 (3) ウ (イ) i	i 多目的便所 (a)車いす利用者等が使用し、オストメイト対応とする。 (b)配置は、 <u>利用者がアクセスしやすい場所となるよう配慮する。</u>	i 多目的便所 (a)車いす利用者等が使用し、オストメイト対応とする。

21	p 1 7 2 (3) ウ (ウ)	(削除)	<u>f 廃油庫</u> <u>(a)廃油は市で回収するため、事業者は廃油庫を設置し、適切に保管する。</u> <u>(b)廃油庫の位置は、回収する動線に配慮する。</u>
22	p 1 7 2 (3) ウ (エ) b (d)	(d)飲料用自動販売機置場 <u>(2台分)</u> を設ける。	(d)飲料用自動販売機置場を設ける。
23	p 1 8 2 (3) ウ (エ) c	<u>MC 事務室</u> (a) (仮称) マイコンシティセンターエリアの管理職員が使用するスペースと <u>MC 会議室利用者の受付として、20 m<sup>2</sup>程度の事務室を他の諸室より入口に近い位置に設ける。</u>	<u>マイコンシティ 事務室</u> (a) (仮称) マイコンシティセンターエリアの管理職員が使用するスペースとして、 <u>20 m<sup>2</sup>程度の事務室を設ける。</u>
24	p 1 9 2 (4) イ (ア)	f (仮称) マイコンシティセンターについては <u>そのエリアの空調、照明等について一括で管理できる操作盤等を MC 事務室に設置する。</u>	f (仮称) マイコンシティセンターについては <u>そのエリアのみの集中管理パネルをマイコンシティ事務室に設置する。</u>
25	p 2 0 2 (4) イ (イ) b	(e)使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行う。計量区分の設定は、市職員用 <u>(市職員用事務室、市職員用更衣室、書庫)</u> と事業者用と (仮称) マイコンシティセンターエリアの使用電力がそれぞれ把握できるよう配慮する。	(e)使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行う。計量区分の設定は、市職員用と事業者用と (仮称) マイコンシティセンターエリア用の使用電力がそれぞれ把握できるよう配慮する。
26	p 2 1 2 (4) イ (イ) c	(f)市職員用事務室の電話・インターネット・テレビについては、非常時も一定時間使用できるように、 <u>定格容量5 k w h 程度の電力バックアップの対応策を備える。</u>	(f)市職員用事務室の電話、インターネット、テレビについては、非常時も一定時間使用できるように、 <u>定格容量5 k w h 程度の蓄電池を電力バックアップとして備える。</u>

27	p 2 1 2 (4) イ (イ) g	(b)配線を、市職員用事務室、事業者用事務室、 <u>MC 会議室</u> 及び事業者がその他必要とする諸室に引き込む。	(b)配線を、市職員用事務室、事業者用事務室及び事業者がその他必要とする諸室に引き込む。
28	p 21-22 2 (4) イ (イ) i	i 映像音響設備 (a)MC 会議室は、種々な運営ができるように映像音響設備の電源を見込む。映像音響設備は、 <u>テレビ</u> 、 <u>プロジェクター</u> 、 <u>ローカルスピーカー</u> 、 <u>スクリーン</u> 、 <u>移動式収納ワゴン</u> 、 <u>ワイヤレスマイク</u> 、 <u>DVD再生機</u> 等を想定する。	i 映像音響設備 (a)マイコンシティ会議室は、映像音響設備の電源を見込む。映像音響設備は、 <u>プロジェクター</u> 、 <u>ローカルスピーカー</u> 、 <u>スクリーン</u> 、 <u>移動式収納ワゴン</u> 、 <u>ワイヤレスマイク</u> 等を想定する。
29	p 2 2 2 (4) イ (イ) j	j 防犯・モニタリング用カメラ設備 (a)防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入する。なお、自動録画の仕様は、画質：標準 48kB、録画レート：2 ips、録画日数 31 日程度以上とする。 (b)事業者における作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる位置にカメラの設置を行い、事業者用事務室にモニターを設置する。市職員用事務室においても、同様の映像が確認できるモニターを設置する。 <u>また、アレルギー対応調理室については、さらに上記 (a) と同じ仕様の自動録画システムを導入し、必要に応じて録画内容を市に提出できる体制を確保する。なお、カメラを設置している場所にて作業に従事する者からは、あらかじめ書面 (様式は任意) により、撮影されることに対する同意を得ること。</u>	j 防犯・モニタリング用カメラ設備 (a)防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入する。なお、自動録画の仕様は、画質：標準 48kB、録画レート：2ips、録画日数 31 日程度以上とする。 (b)事業者における作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる位置にカメラの設置を行い、事業者用事務室にモニターを設置する。 <u>また、市職員用事務室においても、同様の映像が確認できるモニターを設置する。なお、食物アレルギー対応食調理室については、さらに上記 (a) と同じ仕様の自動録画システムを導入し、必要に応じて録画内容を市に提出できる体制を確保する。</u>

30	p 2 3 2 (4) ウ (イ) b	(i)飲料水及びその他の水は「 <u>①給食エリアの調理、洗浄に使用する系統</u> 」と「 <u>②給食エリアの便所及び事務エリア、(仮称)マイコンシティセンターエリア、その他エリア</u> 」で使用する系統の2系統とする。また、 <u>子メーターを設置する等し、市職員用事務室及び(仮称)マイコンシティセンターエリアの使用水量をそれぞれ把握できるよう配慮する。</u>	(i)飲料水及びその他の水は、給食エリアの調理、洗浄に使用する系統と給食エリアの便所及び事務エリア、(仮称)マイコンシティセンターエリア、その他エリアで使用する系統の2系統とする。また、 <u>市職員用事務室及び(仮称)マイコンシティセンターエリアの使用水量をそれぞれ把握できるよう配慮する。</u>
31	p 2 4 2 (4) ウ (イ) c	<u>(d)子メーターを設置する等し(仮称)マイコンシティセンターエリアとそれ以外のエリアでの排水量が把握できるように配慮する。</u>	(追加)
32	p 2 6 2 (5) イ (ア) a (d)	(d)壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、 <u>背立ての高さは、テーブル面より200mm以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。</u>	(d)壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。 <u>また、高さは、テーブル面より200mm以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。</u>
33	p 2 6 2 (5) イ (ア) b (e)	(e)槽の外面には、 <u>結露防止の塗装を施す等槽の外面を結露させないための対策を講じ、床面への水垂れを防止する。</u>	(e)槽の外面には、 <u>結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止する。</u>
34	p 2 6 2 (5) ウ (ア) a	a 冷蔵庫、冷凍庫 (a) <u>抗菌(取手部分は抗菌仕様)、防虫(隙間がない密閉構造)及び防臭(排水トラップ使用)構造の機器とする。</u> (b) <u>内装は衛生管理が容易に行えるものとする。また、扉は清掃しやすく衛生状態を保てるものとする。</u> (c)温度監視は、調理室(庫外)と事業者用事務室及び市職員用事務室にて確認が行えるものとする。 (d) <u>自閉式、ひじでの開閉が可能である等、汚染されにくい機器を選定する。</u>	a 冷蔵庫、冷凍庫 (a) <u>抗菌(外装の手が触れる部分は抗菌仕様、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製)、防虫(隙間がない密閉構造)及び防臭(排水トラップ使用)構造の機器とする。</u> (b)温度監視は、調理室(庫外)と事業者用事務室及び市職員用事務室にて確認が行えるものとする。 (c) <u>できる限り自動開閉できるものを設置する。</u>



35	p 2 8 2 (5) ウ (ウ) c	c スチームコンベクションオープン (a)調理後2時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とする。 (b)機器の選定、配置に当たっては、 <u>未加熱食材と加熱食材が交差しないパススルー式とする等衛生管理に適した機器とし、二次汚染防止に向けた方策を十分に行う。</u> (c)熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、焼く、蒸す、煮る等の調理ができる機器とする。 (d)調理状態が確認できる機器とする。 (e)温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。	c スチームコンベクションオープン (a) <u>未加熱食材と加熱食材が交差しない構造（パススルー式等）とし、調理後2時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とする。</u> (b)熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、焼く、蒸す、煮る等の調理ができる機器とする。 (c)調理状態が確認できる機器とする。 (d)温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。
36	p 2 8 2 (5) ウ (エ) a	a 食器洗浄機 (a)予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。 (b)コンテナや食器かご等の仕様及び市で調達する食器食缶等の仕様に合わせた機器とする。 (c)自動給水装置及び自動温度調節装置付とし、コンベア式の機器とする。	a 食器洗浄機 (a)予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。 (b)コンテナや食器かご等の仕様及び市で調達する食器食缶等の仕様に合わせた機器とする。 (c)自動給水装置及び自動温度調節装置付とし、コンベア式の機器とする。 (d) <u>おたま、トング、トレイ、食器カゴ等の附帯食器が洗浄可能な機器とする。</u>
37	p 2 9 2 (5) ウ (エ) d	d 消毒保管庫 (a)庫内温度計で確認の上、80℃以上で30分以上の乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。 (b)温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とする。	d 消毒保管庫 (a)庫内温度計で確認の上、80℃以上で30分以上の乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。 (b)温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とする。 (c) <u>和え物用バット、果物用バットを保管する機器は、冷蔵機能付のものとする。</u>

38	p 3 0 2 (6)	<p>(6)コンテナ・食器かご等調達業務</p> <p>本事業を実施するために必要となるコンテナ・食器かご等の調達を、給食センターの設計及び建設に関する業務のうち、コンテナ・食器かご等調達業務として行う。</p> <p>ア 配膳室については、市において現在設計中であるため、コンテナの外形サイズ等の仕様については、【添付資料 11】「コンテナ及び配送車両（想定）」を参考とし提案を行った上で、最終的には事業者決定後、市と協議の上選定する。</p> <p>イ コンテナは、衛生管理面から学校毎に使用する。数量は、外形サイズ、学級数、配送計画にあわせて必要分調達する。</p> <p><u>なお、コンテナの扉は、開閉がスムーズでコンテナの側面に収納できる折戸とし、両面に設置すること。また、シリンダーを付け、鍵がかけられるものとする。</u></p>	<p>(6)コンテナ・食器かご等調達業務</p> <p>本事業を実施するために必要となるコンテナ・食器かご等の調達を、給食センター等の設計及び建設に関する業務のうち、コンテナ・食器かご等調達業務として行う。</p> <p>ア 配膳室については、市において現在設計中であるため、コンテナの外形サイズは、【添付資料 1 1】「コンテナ及び配送車両（想定）」を参考とし提案を行った上で、最終的には事業者決定後、市と協議の上選定する。</p> <p>イ コンテナは、衛生管理面から学校毎に使用する。数量は、外形サイズ、学級数、配送計画にあわせて必要分調達する。</p>																
39	p 3 1 2 (7) ア (ア)	<p>(7)市職員用事務室</p> <p>(中略)</p> <p>注)市は、市職員用のパソコン (5台程度)、プリンター (1台)、スキャナー (1台) を用意する。</p>	<p>(7)市職員用事務室</p> <p>(中略)</p> <p>注)市は、市職員用のパソコン (6台程度)、プリンター (1台)、スキャナー (1台) を用意する。</p>																
40	p 3 1 2 (7) ア (イ)	<p>(イ)市職員用更衣室</p> <table border="1" data-bbox="344 935 1173 1034"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>更衣用ロッカー</td> <td>2</td> <td>式</td> <td>計5名分</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	備考	更衣用ロッカー	2	式	計5名分	<p>(イ)市職員用更衣室</p> <table border="1" data-bbox="1247 935 2076 1034"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>更衣用ロッカー</td> <td>2</td> <td>式</td> <td>計6名分</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	備考	更衣用ロッカー	2	式	計6名分
名称	数量	単位	備考																
更衣用ロッカー	2	式	計5名分																
名称	数量	単位	備考																
更衣用ロッカー	2	式	計6名分																
41	p 31-32 2 (7) ア (カ)	<p>(カ)MC 会議室</p> <table border="1" data-bbox="344 1118 1193 1366"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AV装置</td> <td>2</td> <td>式</td> <td>※テレビ、プロジェクター、ローカルスピーカー、スクリーン、移動式収納ワゴン、ワイヤレスマイク、DVD再生機等 ※テレビは 50 インチ程度を 1 台。キャスター付テレビ台を含む。 ※仕切りで分割した各部屋に設置</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	備考	AV装置	2	式	※テレビ、プロジェクター、ローカルスピーカー、スクリーン、移動式収納ワゴン、ワイヤレスマイク、DVD再生機等 ※テレビは 50 インチ程度を 1 台。キャスター付テレビ台を含む。 ※仕切りで分割した各部屋に設置	<p>(カ)マイコンシティ会議室</p> <table border="1" data-bbox="1247 1118 2076 1262"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AV装置</td> <td>2</td> <td>式</td> <td>映像入力用プロジェクター、マイク、スピーカー設備等 仕切りで分割した各部屋に設置</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	備考	AV装置	2	式	映像入力用プロジェクター、マイク、スピーカー設備等 仕切りで分割した各部屋に設置
名称	数量	単位	備考																
AV装置	2	式	※テレビ、プロジェクター、ローカルスピーカー、スクリーン、移動式収納ワゴン、ワイヤレスマイク、DVD再生機等 ※テレビは 50 インチ程度を 1 台。キャスター付テレビ台を含む。 ※仕切りで分割した各部屋に設置																
名称	数量	単位	備考																
AV装置	2	式	映像入力用プロジェクター、マイク、スピーカー設備等 仕切りで分割した各部屋に設置																

42	p 3 3 2 (8) イ (ウ)	(ウ) 食材搬入口にはエアカーテン、 <u>配送・回収口にはドックシェルター等を設ける。</u> <u>なお、配送・回収口については配送車庫内に虫や埃が入らない、また調理場内に虫や埃が入らないよう十分に留意し、対応する。</u>	(ウ) 食材搬入口にはエアカーテン、 <u>配送・回収口にはドックシェルター（エアカーテン付）等を設ける。</u>
43	p 3 4 2 (9) ア	ア 駐車場（駐輪場を含む。） (ア) 市職員関係の駐車場として、来客・職員用 2 台、駐輪場 3 台を確保する。また、（仮称）マイコンシティセンターエリア用駐車場として 1 台を確保する。 (イ) 上記以外は、事業者が必要とする駐車台数及び駐輪台数（バイクを含む。）を整備する。 <u>なお、事業者が必要とする駐車場及び駐輪場については、事業者の責において、事業用地外に賃借することも認める。</u>	ア 駐車場（駐輪場を含む。） (ア) <u>給食センターに係る市職員関係の駐車場として、来客・職員用 2 台、駐輪場 3 台を確保する。また、（仮称）マイコンシティセンターエリア用駐車場として 1 台を確保する。</u> (イ) 上記以外は、事業者が必要とする駐車台数及び駐輪台数（バイクを含む。）を整備する。
44	p 3 5 2 (10) ア (イ)	(イ) 事業者は、設計業務に必要と判断した場合は、施設の整備に係る事前調査、測量・地質調査等を適宜実施し、その費用を負担する。 <u>また、事業契約後速やかに事業者が想定する杭の位置等に、施工に支障をきたす埋設物がないか調査を行うこと。</u>	(イ) 事業者は、設計業務に必要と判断した場合は、施設の整備に係る事前調査、測量・地質調査等を適宜実施し、その費用を負担する。
45	p 3 5 2 (10) ア (エ)	(エ) もし、事業者の調査において入札公告時に提示した資料からは合理的に予期できない地中埋設物等が発見された場合には、事業者は、市の指示に基づき、当該地中埋設物を処理する。ただし、この処理に係る費用は、市の負担とし、市は当該処理に係り事業者との間に別途契約を締結し、当該費用を事業者に対して支払うものとする。この契約の詳細については、発見された後、迅速に市及び事業者で協議し定めるものとする。ただし、事業者は、地中埋設物等が発見された場合には、費用、期間等において、その影響が可能な限り小さくなるように努めるものとする。	(追加)
46	p 3 7 2 (11) キ	(エ) <u>契約後速やかに仮囲いを設置し、敷地の管理を行う。</u> (オ) <u>残土の搬出先の指定地は、川崎区内「浮島ヤード」とする。</u>	(追加)

47	p 3 8 3 (1)	<p>3 開業準備業務要求水準</p> <p>(1)業務期間</p> <p>給食センターの運営に関する業務を業務開始日から滞りなく遂行できるよう、平成29年9月から平成29年11月までの3箇月間、以下の開業準備業務を行う。</p>	<p>3 開業準備業務要求水準</p> <p>(1)業務期間</p> <p>給食センターの運営に関する業務を業務開始日から滞りなく遂行できるよう、平成28年12月から平成29年1月までの2箇月間、以下の開業準備業務を行う</p>
48	p 38-39 3 (3)	<p>エ調理リハーサル</p> <p><u>運営開始時に問題を残さないよう、十分に調理リハーサルを実施する。調理リハーサルの食材費については、事業者負担とし、調達先についても事業者において決定する。</u></p> <p>オ配送リハーサル</p> <p><u>運営開始時に問題を残さないよう、十分にリハーサルを実施する。配送・回収等についても、事前に計画ルートを走行し、確認する。配送リハーサルを実施する際には、あらかじめ市と協議を行う。</u></p> <p>カ試行給食</p> <p><u>検収・調理・配送・回収・洗浄・保管・清掃まで、実際の一日の全ての作業工程を含み、生徒等が喫食する、試行給食を原則2回行う。献立、日程等については市との協議とする。</u></p> <p><u>調理にあたっては、別途市が調達した食材を使用する。また、パン、牛乳、当日納品の個包装デザート等については、市が別途手配する納入業者が学校へ直送する。</u></p>	<p>エ調理リハーサル</p> <p><u>市と協議し、対象とする献立を決定した上で、調理を1回以上行う。食数については、市が各学校等と調整し、調理リハーサル実施日の5日前の17時までに事業者に対して、その旨を連絡する。調理リハーサルを実施する際には、予め市と協議を行う。</u></p> <p>オ配送リハーサル</p> <p><u>1日の一連の配送工程を踏まえた配送業務に係るリハーサルを3回以上行う。本事業は、学校の数が多く、遠隔地への配送もあるため、運営開始時に問題を残さないよう、十分にリハーサルを実施する。また、3回のうち、少なくとも1回は、調理リハーサルと同時に実施し、一連の業務内容を通したリハーサルを行う。配送リハーサルを実施する際には、予め市と協議を行う。</u></p>
49	p 3 9 3 (3) ク	<p>ク施設紹介パンフレット等の作成</p> <p>給食センターの紹介用パンフレットを作成する。部数は11,000部とする。<u>また、事業者は紹介用パンフレットと併せて、紹介用パンフレットの電子データ（電子データの形式については市との協議により決定する）を市に提出する。内容は、市との協議により決定するが、施設全体や外構の完成写真を含めたものを想定している。また、内容の改訂についても市と協議の上、必要に応じて実施する。</u></p>	<p>キ施設紹介パンフレット等の作成</p> <p>給食センターの紹介用パンフレットを作成する。部数は、11,000部とし、<u>不足が生じないように増刷する。内容は、市との協議により決定するが、施設全体や外構の完成写真を含めたものを想定している。また、内容の改訂についても市と協議の上、必要に応じて実施する。</u></p>

50	p 3 9 3 (3) ケ	<p>ケ本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営</p> <p>事業者は、関係者や市民等に本事業及び給食情報を分かりやすく紹介するため、使いやすいホームページを作成する。コンテンツの内容、掲載情報、更新等については、市と協議の上、運用する。</p> <p><u>なお、提供する給食の献立紹介を行う等、給食の提供を行う日は基本的に毎日更新することを想定している。</u></p>	<p>ク本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営</p> <p>事業者は、<u>市から要請があった場合</u>、関係者や市民等に本事業及び給食情報を分かりやすく紹介するため、使いやすいホームページを作成する。コンテンツの内容、掲載情報、更新等については、市と協議の上、運用する。<u>基本的に毎日更新要請することを想定している。</u></p>
51	p 3 9 3 (3) コ	<p>コ見学者用DVD作成</p> <p>開設時に初版を作成し、1年後を目途に改訂を行う。内容は、市と調整を行い、確認を得る。なお、製作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、中学校や廃棄物処理過程などを含めることとし、主な想定内容はそれぞれ次のとおりである。</p> <p>(ア)初版の内容は、施設の概要、作業の様子・流れ、PFI事業の説明等とし、<u>15分程度のDVD（1種類）を3枚作成する。</u></p> <p>(イ)改訂版の内容は、初版に加えて開業前には撮影できない実際の維持管理運営業務の様子、配送施設の様子（配送、配膳、喫食等）、環境への取り組みの成果などとし、<u>一般向けの15分程度のDVD（1種類）を20枚作成する</u></p>	<p>ク見学者用DVD作成</p> <p>開設時に初版を作成し、1年後を目途に改訂を行う。内容は、市と調整を行い、確認を得る。なお、製作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、中学校や廃棄物処理過程などを含めることとし、主な想定内容はそれぞれ次のとおり。</p> <p>(ア)初版は、施設の概要、作業の様子・流れ、PFI事業の説明等</p> <p>(イ)改訂版は、初版に加えて開業前には撮影できない実際の維持管理運営業務の様子、配送施設の様子（配送、配膳、喫食等）、環境への取り組みの成果など</p> <p>(ウ)一般向けの15分程度のDVD（1種類）を20枚作成する</p>
52	p 4 0 3 (3) サ	<p>サ竣工式支援</p> <p>市が行う竣工式の支援・協力を行う。内容は市と協議により決定するが、<u>招待者への施設概要の説明や試食調理、配膳、下膳、洗浄、施設の清掃については、事業者の負担とする。</u></p>	<p>ク竣工式支援</p> <p>市が行う竣工式の支援・協力を行う。内容は、市と協議する。</p>
53	p 4 0 3 (3) シ	<p>シ開業準備期間中における施設の維持管理</p> <p>引渡し後、給食センターの開業までに必要となる給食センター等の維持管理業務を行う。</p> <p><u>なお、(仮称)マイコンシティセンターエリアについては、引き渡し後、市で機械警備の設置や備品搬入等の対応といった開業準備を1箇月程度で行った上で、運営を開始することを想定しています。</u></p>	<p>サ開業準備期間中における施設の維持管理</p> <p>引渡し後、給食センターの開業までに必要となる維持管理業務を行う。</p>

54	p 4 3 4 (1) オ (ウ)	<p>(ウ)施設管理台帳</p> <p>事業者は、建築物、電気設備、建築設備等の数量、形状、材質、補修履歴、点検履歴等を網羅的に記録し、施設情報を一元管理することが可能な施設管理台帳を整備・保管し、市の要請に応じて提示する。</p> <p><u>施設管理台帳は電子データとし、紙でも出力できるものとする。また、電子データについては、事業期間終了後も市がデータを管理・活用しやすいよう配慮する。</u></p>	<p>(ウ)施設管理台帳</p> <p>事業者は、建築物、電気設備、建築設備等の数量、形状、材質、補修履歴、点検履歴等を網羅的に記録し、施設情報を一元管理することが可能な施設管理台帳を整備・保管し、市の要請に応じて提示する。</p>
55	p 43-44 4 (1) オ (エ)	<p>(エ)備品台帳</p> <p>事業者は、施設備品等について数量、点検履歴、更新履歴等を網羅的に記録し、備品情報を一元管理することが可能な備品台帳を整備・保管し、市の要請に応じて提示する。ただし(仮称)マイコンシティセンターエリア部分の施設備品は対象から除く。</p> <p><u>備品台帳は電子データとし、紙でも出力できるものとする。また、電子データについては、事業期間終了後も市がデータを管理・活用しやすいよう配慮する。</u></p>	(追加)
56	p 4 4 4 (1) オ (オ)	<p>(オ)長期修繕計画</p> <p>事業者は維持管理・運営業務期間(14年4箇月)及び維持管理・運営業務期間終了後15年間の合計29年4箇月間の長期修繕計画を、維持管理・運営期間の開始60日前までに作成し、市に提出する。</p>	(追加)
57	p 4 4 4 (1) カ	<p>カ実施体制</p> <p>事業者は、給食センター等の維持管理に関する業務を総括する者として、業務全般を掌握し、職員を指揮監督する維持管理責任者を配置する。また、維持管理業務の遂行に必要となる人員を配置する。</p> <p><u>なお、迅速な対応の可能な体制であれば、維持管理責任者は給食センターに常駐しなくてもよい。</u></p>	<p>カ実施体制</p> <p>事業者は、給食センターの維持管理に関する業務を総括する者として、業務全般を掌握し、職員を指揮監督する維持管理責任者を配置する。また、維持管理業務の遂行に必要となる人員を配置する。</p>

58	p 4 4 4 (1) ケ	ケ消耗品の調達 給食センター等の維持管理に関する業務の実施に必要な消耗品等は、管球、ヒューズ等設備に係る消耗品や衛生消耗品等を含め、すべて事業者が調達する。	ケ消耗品の調達 給食センターの維持管理に関する業務の実施に必要な消耗品等は、管球、ヒューズ等設備に係る消耗品を含み、衛生消耗品等すべて事業者が調達する。
59	p 4 4 4 (1) コ	コ事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 (7)市は、事業期間終了後に計画的な大規模修繕を行う予定である。事業者は、 <u>事業期間終了3年前の時点より、それまでの維持管理実績を踏まえ、LCCの削減が可能となるように、長期修繕計画を見直し、維持管理の方法等について、市に助言を行う。</u> (イ)事業期間中に発生する修繕業務は、市の帰責事由、不可抗力を除き、すべて事業者の事業範囲とする。 (ウ)事業者は、 <u>事業期間終了後の改修又は更新の必要性等について調査し、事業期間終了の12箇月前までには、建築物調査報告書、建築設備調査報告書、外構施設調査報告書、備品等調査報告書等を作成し、市に提出する。</u>	コ事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 (7)市は、事業期間終了後に計画的な大規模修繕を行う予定である。事業者は、維持管理・運営期間の終了後16年目から30年目までに対応する長期修繕計画（以下「 <u>事業期間終了後長期修繕計画</u> 」という。）を作成し、給食センター等の引渡後速やかに市に提出する。また、 <u>事業期間終了3年前の時点より、それまでの維持管理実績を踏まえ、LCCの削減が可能となるように、事業期間終了後長期修繕計画を見直し、その方法等について、市に助言を行う。</u> (イ)事業期間中に発生する修繕業務は、市の帰責事由、不可抗力を除き、すべて事業者の事業範囲とする。
60	p 4 5 4 (2) イ(イ)	(イ)修繕・更新業務 事業期間内における給食センターの機能を維持するため、必要に応じ給食センターの修繕を行う。 <u>修繕・更新等は、給食センター等の運営に関する業務に支障のないよう計画的に実施する。また、緊急に修繕・更新等が必要となった場合は、速やかに実施し、要求水準上支障のない状態に回復する。</u>	(イ)修繕・更新業務 事業期間内における給食センター等の機能を維持するため、必要に応じ給食センター等の修繕を行う。 <u>なお、給食センター等の運営に関する業務に支障のないよう計画的に実施するほか、緊急に修繕・更新等が必要となった場合は、速やかに実施し、要求水準上支障のない状態に回復する。</u>
61	p 4 9 4 (6) ア	(6)食器食缶等維持管理業務 ア業務対象 事業者は、食器食缶等及びコンテナ・食器かご等の維持管理について、維持管理業務要求水準の総則に定めた維持管理業務仕様書及び計画書に基づき、業務を実施する。	(6)食器食缶等維持管理業務 ア業務対象 事業者は、食器食缶等及びコンテナ・食器かご等の保守管理について、維持管理業務要求水準の総則に定めた維持管理業務仕様書及び計画書に基づき、業務を実施する。

62	p 5 0 4 (6) イ (イ)	<p>(イ)修繕・更新(補充)業務</p> <p>事業者は、<u>コンテナ・食器かご等及び食器食缶等</u>について、事業期間内における機能を維持するために、常に衛生的なものを準備し、破損、変形、変色した場合は、必要に応じ、コンテナ・食器かご等については、修繕・更新(補充)を行う。食器食缶等については、市に報告をし、確認を得る。市は確認をした上で、修繕・更新(補充)等の対応を行うものとする。また、<u>コンテナ・食器かご等及び食器食缶等</u>の備品管理を適切に行い、事業期間終了時に、その後3年間は更新を必要とせず使用できる状態とする。</p>	<p>(イ)修繕・更新(補充)業務</p> <p>事業者は、<u>食器食缶等及びコンテナ・食器かご等</u>について、事業期間内における機能を維持するために、常に衛生的なものを準備し、破損、変形、変色した<u>ものについて</u>、必要に応じ、コンテナ・食器かご等については、修繕・更新(補充)を行う。食器食缶等については、市に報告をし、確認を得る。市は確認したうえで、修繕・更新(補充)等の対応を行うものとする。また、食器食缶等の備品管理を適切に行い、事業期間終了時に、その後3年間は更新を必要とせず使用できる状態とする。</p>
63	p 5 0 4 (7) ア	<p>(7)施設備品等維持管理業務</p> <p>ア業務対象</p> <p>事業者は、施設備品等について、維持管理業務要求水準の総則に定めた維持管理業務仕様書及び計画書に基づき、業務を実施する。</p> <p>ただし、配送車両及び調理用器具の維持管理業務は、「ウ 特記事項」に示すとおり。</p>	<p>(7)施設備品等維持管理業務</p> <p>ア業務対象</p> <p>事業者は、施設備品等について、維持管理業務要求水準の総則に定めた維持管理業務仕様書及び計画書に基づき、業務を実施する。</p> <p><u>なお、施設備品等と給食センターの設計及び建設に関する業務のうち施設備品等調達業務で規定しているものとし、市職員が専ら使用する施設備品も含むものとする。</u></p> <p>ただし、配送車両及び調理用器具の維持管理業務は、「ウ 特記事項」に示すとおり。</p>
64	p 53・54 4 (8) イ (カ) d	<p>(d)給水、給湯及び給蒸気設備</p> <p>i 受水槽は、以下の点に配慮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔を保持するため、専門の業者に委託して年1回以上清掃し、清掃した記録(証明書等)を<u>3年間保管する。</u></li> <li>・供給する水は、着色、にごり、におい、<u>味の異常がない、異物がない</u>ほか、殺菌のために塩素を添加する必要がある場合は、連続塩素注入装置を設置する。</li> <li>・定期検査は年1回、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関にて受検し、<u>検査記録は3年間保管する。</u></li> <li>・長期休暇中には、受水槽の水抜き及び清掃を行う。</li> </ul> <p>ii 使用水は年1回水質検査を行う。</p> <p>iii パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修、交換等を行う。</p>	<p>(d)給水、給湯及び給蒸気設備</p> <p>i 受水槽は、以下の点に配慮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔を保持するため、専門の業者に委託して年1回以上清掃し、清掃した記録(証明書等)を<u>1年間保管する。</u></li> <li>・供給する水は、着色、にごり、におい、異物がないほか、殺菌のために塩素を添加する必要がある場合は、連続塩素注入装置を設置する。</li> <li>・定期点検は年3回、水道法の基準項目について行う。</li> <li>・長期休暇中には、受水槽の水抜き及び清掃を行う。</li> </ul> <p>ii 使用水は年1回水質検査を行う。</p> <p>iii パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修、交換等を行う。</p>



65	p 5 7 5 (1) ア (オ)	<p><u>(オ)市内の他の給食センターとの連携</u></p> <p>本施設は、本事業とあわせ整備される（仮称）川崎市南部学校給食センター、（仮称）川崎市中部学校給食センターと一体として、川崎市中学校給食を担う。市内で公平なサービスを円滑するための情報共有や、非常時における連携等、3センターは連携しつつ、取り組みを進めることを考えている。</p>	(追加)																																
66	p 5 8 5 (1) ウ	<p>[各責任者の配置基準]</p> <table border="1" data-bbox="342 491 1223 1350"> <thead> <tr> <th>役職</th> <th>人数</th> <th>担当業務内容</th> <th>資格等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総括責任者</td> <td>1名</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本件事業全体の総合的な調整を行う。</li> <li>・運営業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">}</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>1名以上</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。</li> <li>・食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・なお、食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理基準」(文科省)における、衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚労省)における衛生管理責任者を兼ねることとする。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	役職	人数	担当業務内容	資格等	総括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本件事業全体の総合的な調整を行う。</li> <li>・運営業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul>	}				食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。</li> <li>・食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・なお、食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理基準」(文科省)における、衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚労省)における衛生管理責任者を兼ねることとする。</li> </ul>	<p>[各責任者の配置基準]</p> <table border="1" data-bbox="1245 491 2128 1177"> <thead> <tr> <th>役職</th> <th>人数</th> <th>担当業務内容</th> <th>資格等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総括責任者</td> <td>1名</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">}</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>1名以上</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>・総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・衛生管理者（学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1(1)に規定する衛生管理者をいう。）との兼務も可とする。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	役職	人数	担当業務内容	資格等	総括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul>	}				食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>・総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・衛生管理者（学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1(1)に規定する衛生管理者をいう。）との兼務も可とする。</li> </ul>
役職	人数	担当業務内容	資格等																																
総括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本件事業全体の総合的な調整を行う。</li> <li>・運営業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul>																																
}																																			
食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。</li> <li>・食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・なお、食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理基準」(文科省)における、衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚労省)における衛生管理責任者を兼ねることとする。</li> </ul>																																
役職	人数	担当業務内容	資格等																																
総括責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・市職員との連絡調整を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者が望ましい。</li> </ul>																																
}																																			
食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>・総括責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・衛生管理者（学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1(1)に規定する衛生管理者をいう。）との兼務も可とする。</li> </ul>																																

67	p 59-61 5 (1) エ	〔提出書類一覧〕			〔提出書類一覧〕		
		書類名	内容	提出時期等	書類名	内容	提出時期等
		年間運営業務計画書	・年間の運営業務区分ごとの計画書	対象年度の前年度の1月末まで(初年度については維持管理・運営開始予定日の60日前まで)	年間運営業務計画書	・年間の運営業務区分ごとの計画書	対象年度の前年度の1月末まで
		維持管理業務仕様書	・事業期間全体に係る維持管理業務の業務区分ごとの仕様書(提案事項を含む。)	維持管理・運営開始予定日の60日前まで	維持管理業務仕様書	・事業期間全体に係る維持管理業務の業務区分ごとの仕様書(提案事項を含む。)	維持管理・運営開始予定日の60日前まで
		年間維持管理業務計画書	・年間の維持管理業務区分ごとの計画書	対象年度の前年度の1月末まで(初年度については維持管理・運営開始予定日の60日前まで)	年間維持管理業務計画書	・年間の維持管理業務区分ごとの計画書	対象年度の前年度の1月末まで
		}			}		
		業務体制通知	・業務の実施体制	[供用開始前] 業務開始日(開業)の3箇月前まで [変更] 変更の2週間前まで	食品衛生管理者証	・食品衛生責任者	[供用開始前] 業務開始日(開業)の3か月前まで [変更] 変更の2週間前まで
		食品衛生管理者の設置を確認できる書類	・所定保健所長への食品衛生責任者設置(変更)届の提出を確認できる書類	[供用開始前] 業務開始日(開業)の3箇月前まで [変更] 変更の2週間前まで			
		}					
		備品台帳	・給食センターにおける備品情報を一元管理	事業者で整備・保管市の要請に応じて提示			
長期修繕計画	・給食センターの29年4箇月の修繕計画	・維持管理・運営開始予定日の60日前まで					

68	p 6 2 5 (3) ア (ア)	(ア)使用する食材等 別途市が調達した食材を使用して調理業務を行う。なお、パン、牛乳、当日納品の 個包装デザート等については、市が別途手配する納入業者が <u>学校</u> へ直送する。	(ア)使用する食材等 別途市が調達した食材を使用して調理業務を行う。なお、パン、牛乳、当日納品の 個包装デザート等については、市が別途手配する納入業者が <u>配送対象校</u> へ直送す る。
69	p 6 3 5 (3) ア (ケ)	(ケ)釜調理業務 a 加熱調理を十分行い、食材に熱を通す。 b 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい食材を選 び3点以上測定し、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のお それのある食材の場合は85~90℃で90秒間以上)又はこれと同等以上の温度まで 加熱されたことを確認し、その温度と時間を記録する。	(ケ)釜調理業務 a 加熱調理を十分行い、食材に熱を通す。 b 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい食材を選 び3点以上測定し、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のお それのある食材の場合は85℃で1分間)又はこれと同等以上の温度まで加熱され たことを確認し、その温度と時間を記録する。
70	p 6 3 5 (3) ア (コ)	(コ)揚物、焼物、蒸し物調理業務 a 調理中の食材の中心温度を3点以上測定し、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝 等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85~90℃で90秒間以上)又はこ れと同等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を記録する。	(コ)揚物、焼物、蒸し物調理業務 a 調理中の食材の中心温度を3点以上測定し、中心部が75℃で1分間以上(二枚 貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85℃で1分間)又はこれと同 等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を記録する。
71	p 6 3 5 (3) ア (サ)	(サ)和え物等調理業務 a ボイル野菜・和え物等に使用する食材は全て、中心部が75℃で1分間以上(二枚 貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85~90℃で90秒間以上)又は これと同等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を記録する。	(サ)和え物等調理業務 a ボイル野菜・和え物等に使用する食材は全て、中心部が75℃で1分間以上(二 枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85℃で1分間)又はこれと 同等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を記録する。
72	p 6 5 5 (4) イ	イ調理場内清掃洗浄業務 (ア)調理場内の清掃は、毎日調理業務の終了後に行う。 <u>清掃洗浄業務の内容につい ては【添付資料15】「学校給食調理員衛生の手引き」等に基づき、実施し、衛生的 な環境を保つ。</u>	イ調理場内清掃洗浄業務 (ア)調理場内の清掃は、毎日調理業務の終了後に行う。 (イ)作業台、シンク等 <u>毎日、洗浄剤を含ませたスポンジで表面をこすり洗いし、十分な流水で汚れと洗浄 剤をすすいだ後、水気を切って翌日までに乾燥させる。加熱調理後の食品や生食す る食品を扱うものは、消毒を行う。【添付資料15】「学校給食調理員衛生の手引</u>

73	p 6 6 5 (5) イ (ア)	イ 配送業務  (ア)給食センターにおける調理済食品(米飯を含む。)は、調理後2時間以内に生徒が喫食できるようにする。 <u>また、可能な限り、煮物・焼き物、米飯等の温かい食べ物は温かい状態で、和え物や果物等の冷えた食べ物は冷えた状態で提供できるように対応すること。</u>	イ 配送業務  (ア)給食センターにおける調理済食品(米飯を含む。)は、調理後2時間以内に生徒が喫食できるようにする。
74	p 66-67 5 (5) イ (ク) (サ)	<u>(ク)配送車から配膳室までの間に手運びの経路がある学校については、生徒等の安全性確保や学習環境への影響の最小化に十分に配慮し、配送業務を行うこととする。</u>  (サ) (中略)  <u>(サ)各学校の配膳室等の状況については、【添付資料13】「受入状況に係る資料」を参考とする。なお、配膳室については、市において整備するが、まだ設計が完了していないため、配膳室の位置が変更となる場合がある。また、事業者決定後、配膳室の設計・工事の参考とするため、事業者の意見を聞く場を設ける。</u>	(追加)
75	p 6 7 5 (5) イ (シ)	(シ)各学校の配膳室にコンテナを収納する際には、安全確保のため、以下の点を徹底する。 a 学校敷地内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをする等、安全確保を徹底する。 b 学校敷地内にて、 <u>配送車両から降ろしたコンテナを配膳室まで運搬する際には</u> 、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行う。	(サ)各学校の配膳室にコンテナを収納する際には、安全確保のため、以下の点を徹底すること。 a 学校敷地内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをする等、安全確保を徹底すること。 b 学校敷地内にて、コンテナを配膳室まで運搬する際、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行うこと。

76	p 6 7 5 (5) ウ	<p>ウ回収業務</p> <p>(ア)各学校の配膳室でコンテナごと回収し、配送車両に積み込んで、給食センターに戻す。</p> <p>(イ)回収は、各学校の給食終了時間 30 分程度経過後を目途に行う。</p> <p><u>(ウ)配膳室から配送車までの間に手運びの経路がある学校については、生徒等の安全性確保や学習環境への影響の最小化に十分に配慮し回収業務を行うこととする。</u></p> <p><u>(エ)各学校の配膳室からコンテナを回収する際には、安全確保のため、以下の点を徹底する。</u></p> <p>a 学校敷地内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをする等、安全確保を徹底する。</p> <p>b 学校敷地内にて、コンテナを配送車両まで運搬する際には、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行う。</p> <p><u>(オ)各学校へ直接納品された食品（パン、牛乳、当日納品の個包装デザート等）の残量記録票を各学校の配膳員から受け取り、給食センターの市職員へ渡す。</u></p> <p><u>(カ)学校で感染症（ノロウイルス等）が発生した場合は、最後にコンテナを回収する等配慮し、柔軟な対応をとる。</u></p> <p><u>(キ)配送回収員は運転日報を作成し、常備する。</u></p>	<p>ウ回収業務</p> <p>(ア)各学校の配膳室でコンテナごと回収し、配送車両に積み込んで、給食センターに戻す。</p> <p>(イ)回収は、各学校の給食終了時間 30 分程度経過後を目途に行う。</p> <p><u>(ウ)各学校の配膳室からコンテナを回収する際には、安全確保のため、以下の点を徹底すること。</u></p> <p>a 学校敷地内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをする等、安全確保を徹底すること。</p> <p>b 学校敷地内にて、コンテナを配送車両まで運搬する際、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行うこと。</p> <p><u>(エ)各学校へ直接納品された食品（パン、牛乳、当日納品の個包装デザート等）の残量記録票を各学校の配膳員から受け取り、給食センターの市職員へ渡す。</u></p> <p><u>(オ)学校で感染症（ノロウイルス等）が発生した場合は、最後にコンテナを回収する等配慮し、柔軟な対応をとる。</u></p> <p><u>(カ)配送回収員は運転日報を作成し、常備する。</u></p>
77	p 6 8 5 (6) ウ	<p>なお、この場合、当該残渣等は、非汚染作業区域に持ち込まないことに留意するとともに、必ず計量及び記録を行う。<u>また、費用負担は事業者とする。</u></p>	<p>なお、この場合、当該残渣等は、非汚染作業区域に持ち込まないことに留意するとともに、必ず計量及び記録を行う。</p>
78	p 6 8 5 (7)	<p><b>【市の献立作成の流れ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年間献立として、市の栄養士が夏季休業中に次年度 1 年間分の献立原案を作成する。</li> <li>・年間献立原案をもとに、<u>各月に則した調整を行い、(仮) 献立決定委員会（学校長、給食主任、栄養士、所長等で構成予定）において予定献立を決定する。(仮) 献立決定委員会の開催回数・開催時期は未定であるが、予定献立は実施月の 2 箇月前までには決定する予定である。</u></li> </ul>	<p><b>【市の献立作成の流れ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年間献立として、市の栄養士が夏季休業中に次年度 1 年間分の献立原案を作成する。</li> <li>・年間献立原案をもとに<u>実施月の 2 か月前に、予定献立として各月に則した調整を行う。</u></li> <li>・(仮) 献立決定委員会（学校長、給食主任、栄養士、所長等で構成予定）において<u>予定献立を検討し、決定する。開催回数・開催時期は検討する。実施月の 2 箇月前に決定予定。</u></li> </ul>

79	p 68-69 5 (8) ア	<p>ア多様な献立の提供</p> <p><u>市が取り組み、作成する以下の様々な献立について、市への情報提供や調理業務の工夫等による支援を行う。</u></p> <p>(ア)行事食等 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食等を取り入れることで、自然の恵みや四季の変化を楽しむ心を育てる。 (ひなまつり、七夕、お月見、食育月間、歯と口の健康週間、学校給食週間、入学祝い、卒業記念等)</p> <p>(イ)和食の献立 各地の地域に根差した多様な料理を知り、伝統的な日本の食文化にふれることで、和食の良さや食文化を大切にすることを育てる。</p> <p>(ウ)市内産・県内産の食材を活用した献立 <u>市内・県内で生産される野菜や果物を知るとともに、農業や食物の流通等を学び、自然の恵みや食に携わる人への感謝の気持ちを養う。</u></p> <p>(エ)リクエスト給食 献立内容の充実や給食への興味・関心を高めることを目的として、生徒からのリクエスト給食を実施する。市は、中学校において事前に配布・回収した調査票に基づき、献立を作成し、提供する。</p> <p>(オ)企業連携献立の提供等 市内企業等と連携し、企業独自の献立の提供や出張授業等、企業の専門的なノウハウを生かした食育を実施し、食育への関心を高める。</p>	<p>ア多様な献立の提供</p> <p>(ア)行事食等 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食等を取り入れることで、自然の恵みや四季の変化を楽しむ心を育てる。 (ひなまつり、七夕、お月見、食育月間、歯と口の健康週間、学校給食週間、入学祝い、卒業記念等)</p> <p>(イ)和食の献立 各地の地域に根差した多様な料理を知り、伝統的な日本の食文化にふれることで、和食の良さや食文化を大切にすることを育てる。</p> <p>(ウ)市内産・県内産の食材を活用した献立 <u>各地の地域に根差した多様な料理を知り、伝統的な日本の食文化にふれることで、和食の良さや食文化を大切にすることを育てる</u></p> <p>(エ)リクエスト給食 献立内容の充実や給食への興味・関心を高めることを目的として、生徒からのリクエスト給食を実施する。市は、中学校において事前に配布・回収した調査票に基づき、献立を作成し、提供する。</p> <p>(オ)企業連携献立の提供等 市内企業等と連携し、企業独自の献立の提供や出張授業等、企業の専門的なノウハウを生かした食育を実施し、食育への関心を高める。</p> <p>a 食育情報の発信 <u>食育に取り組む企業による、給食献立の提供や食育だよりへの記事の掲載を行う。</u></p> <p>b 食育出張授業等の実施 <u>健康な身体づくりや部活、スポーツ栄養について、運動選手等の食事の紹介や講話を通して学ぶことにより、健康や食への関心を高める。</u></p> <p>c 市内農産物について <u>市内で生産される野菜や果物を知るとともに、農業や食物の流通等を学び、自然の恵みや食に携わる人への感謝の気持ちを養う。</u></p>
----	-----------------------	---	---

80	p 6 9 5 (8) ウ	ウ実習等対応 事業者は、市からの依頼があった場合には、 <u>栄養士実習及び中学生の職業体験</u> （年2回程度各3～10日間程度）等について、市の支援を行う。	ウ実習等対応 事業者は、市からの依頼があった場合には、 <u>栄養士実習等及び中学生に職業体験</u> （年2回程度各3～10日間程度）について、市の支援を行う。												
81	p 6 9 5 (9) ア	(7)給食数の調整 a 給食センターにおける提供食数は、1日当たり最大6,000食とし、献立は原則 <u>1</u> 種類とする。	(7)給食数の調整 a 給食センターにおける提供食数は、1日当たり最大6,000食とし、献立は原則 <u>2</u> 種類とする。												
82	p 7 0 5 (9) ア (ウ)	(ウ)給食実施予定回数（想定） 今後、各学校との調整の中で変動する可能性もあるが、給食実施予定回数の現時点の想定は以下のとおりである。 また、川崎市では各学校において教育課程の編成に違いがあるため、給食実施日は必ず全ての対象校へ給食を提供するわけではなく、一部学校のみへの給食提供となる日もあることに留意すること。 <table border="1" data-bbox="344 783 1079 943"> <thead> <tr> <th>年 度</th> <th>給食実施予定回数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成 <u>29</u> 年度</td> <td><u>68</u> 回</td> </tr> <tr> <td>平成 <u>30</u> 年度</td> <td>187 回</td> </tr> </tbody> </table>	年 度	給食実施予定回数	平成 <u>29</u> 年度	<u>68</u> 回	平成 <u>30</u> 年度	187 回	(ウ)給食実施予定回数（想定） <table border="1" data-bbox="1249 544 1984 703"> <thead> <tr> <th>年 度</th> <th>給食実施予定回数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成 <u>28</u> 年度</td> <td><u>27</u> 回</td> </tr> <tr> <td>平成 <u>29</u> 年度</td> <td>187 回</td> </tr> </tbody> </table>	年 度	給食実施予定回数	平成 <u>28</u> 年度	<u>27</u> 回	平成 <u>29</u> 年度	187 回
年 度	給食実施予定回数														
平成 <u>29</u> 年度	<u>68</u> 回														
平成 <u>30</u> 年度	187 回														
年 度	給食実施予定回数														
平成 <u>28</u> 年度	<u>27</u> 回														
平成 <u>29</u> 年度	187 回														
83	p 7 1 5 (9) イ (イ)	c 事業者は、食物アレルギー対応食の業務マニュアルを用い、市が作成する食物アレルギー対応食の献立に従い、 <u>アレルギー対応調理室</u> において、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。中心温度管理等衛生管理は、その他の調理業務と同様に行う。	c 事業者は、食物アレルギー対応食の業務マニュアルを用い、市が作成する食物アレルギー対応食の献立に従い、 <u>食物アレルギー対応食調理室</u> において、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。中心温度管理等衛生管理は、その他の調理業務と同様に行う。												

84	p 7 2 5 (9) ウ	<p>ウ食べる機能に配慮した食事の提供</p> <p><u>将来的に、必要が生じた場合、食べる機能に障害がある子どもへの配慮として、個人の摂食機能の発達状況に応じた食形態の給食の提供を本施設を活用し行う。</u>食べる機能に配慮した食事の提供について、学校を通じて保護者から申請があった場合は、学校、保護者等と具体的な提供方法等について協議の上、実施を決定する。</p> <p><u>食べる機能に配慮した食事への対応は【添付資料 22】「食べる機能に配慮した食事の提供について（想定）」の区分を予定している。</u></p> <p><u>食べる機能に配慮した食事の提供に必要な備品の調達、運営費の増加等は市が負担するが、事業者は提供が決まった場合には市の指示に基づき、対応する。なお食べる機能に配慮した食事への対応に必要な調理備品の調達、食器、配送・配膳の方法、運営体制等の詳細については必要が生じた時点で、事業者と市で協議し、決定する。</u></p>	<p>ウ食べる機能に配慮した食事の提供</p> <p>食べる機能に障害がある子どもへの配慮として、個人の摂食機能の発達状況に応じた食形態の給食の提供について、中学校を通じて保護者から申請があった場合は、学校、保護者等と具体的な提供方法等について協議の上、実施を決定する。</p> <p><u>二次加工食への対応は【添付資料 2 2】「食べる機能に配慮した食事の提供について（想定）」の区分を予定している。</u></p> <p><u>そのため、二次加工食への対応に必要な調理備品の調達、食器、配送・配膳の方法、運営体制等については必要が生じた時点で、事業者と市で協議し、決定する。</u></p>
85	p 7 3 5 (9) エ (ア) b	<p>(c)検便は、長期休暇中も含め、月 2 回以上実施する（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、<u>その他必要な細菌等についての検査を含む。</u>）。</p> <p>(d)毎年 10 月から 3 月までの期間内にノロウイルスの検査を行う。検査方法は、簡易検査とし、<u>期間中は毎月 1 回（計 6 回）実施する。ただし、検査結果が陽性となった者が調理業務に従事するには高感度の検査で陰性を確認することが必要である。なお、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。</u></p>	<p>(c)検便は、長期休暇中も含め、月 2 回以上実施する（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157 の検査を含む。）。</p> <p>(d)毎年 1 0 月から 3 月までの期間内にノロウイルスの検査を行う。検査方法は、簡易検査とする。ただし、検査結果が陽性となった者が調理業務に従事するには高感度の検査で陰性を確認することが必要である。なお、<u>ノロウイルス感染が疑われる場合は、PCR 検査により改善まで検査し、回復が確認されるまで調理作業等に従事させない。</u></p>
86	p 7 4 5 (9) オ (ア)	<p>(ア)危機管理訓練</p> <p>事業者は、異物混入やノロウイルス発生等への対応について、市と合同で年 1 回、危機管理訓練を実施する。実施に当たっては、実施計画書を市に提出し、確認を得る。</p>	<p>(ア)危機管理訓練</p> <p>事業者は、異物混入やノロウイルス発生等への対応について、市と合同で年 1 回、危機管理訓練を実施する。実施に当たっては、実施計画書を市に提出し、確認を得る。</p>



87	p 7 5 5 (9) サ	<p>サ災害時の対応</p> <p>事業者は災害等が発生した場合、施設設備の<u>使用</u>及び調理人員の提供等について、市に協力する。</p> <p>協力の具体的内容については、事業者決定後、事業者と市で協議する。</p>	<p>サ災害時の対応</p> <p>事業者は災害等が発生した場合、施設設備の<u>仕様</u>及び調理人員の提供等について、市に協力すること。</p> <p>協力の具体的内容については、事業者決定後、事業者と市で協議する。</p>
88	p 75-76 5 (9) ス	<p><u>ス市内他の給食センターとの連携</u></p> <p>市内での公平なサービスの提供、情報・知見の共有による効率的な事業実施を目的に、本事業の事業者、(仮称)川崎市南部学校給食センターの事業者、(仮称)川崎市北部学校給食センターの事業者、市で定期的に協議会を実施する。協議会の実施頻度は年3回を予定している。</p> <p>事業者は、協議会に出席するとともに、市と協議の上、資料の提出、会場設営の支援などを行い、協議会の運営に協力する。</p>	(追加)

89 添付資料 1 (確定後 測量図)

90 添付資料 6-2

91 添付資料 1 1 【添付資料 1 1】

No	品名	仕様
1	本体	SUS430 t1.0 #4研磨仕上
2	扉	SUS430 t1.0 #4研磨仕上
3	中棚	SUS430 t1.0 #4研磨仕上
4	ハンドル	ゴム上下(特注)
5	キースター <sup>①</sup>	φ125 固定車 2ヶ コム車
6	キースター <sup>②</sup>	φ125 固定車 4ヶ ストップギヤ コム車
7	引手(ラッチ式)	SUS304 鍵付
8	脚	SUS304 TD-161N
9	脚	

※上の仕様は参考にしており、最終的には市と協議の上決定する。

(確定前 測量図)

(追加)

【添付資料 1 1】

コンテナ収容図 収納物(4クラス/コンテナ) (最大積載時)

使用食缶				食器カゴ及び使用食器					
No	品名	食缶種類	数	寸法	No	品名	数	寸法	食器種類
A	二重汁食缶	段付 10L	4	φ280x245H	①	食器カゴ	8	390x360x200H	PNB-28E/31E, PNB-23E
B	天ぷら入	コンテナ型	4	345x290x126H	②	トレイカゴ	4	415x265x210H	SES-400
C	保温食缶A	13L	8	395x296x265H	③	はしカゴ	4	260x100x67H	六角箸 AH-220S
D	保温食缶B	7L	4	395x296x153H					

92	添付資料 12	【添付資料12】	【添付資料12】																																																																				
		○食器（市が調達するもの）	○食器（市が調達するもの）																																																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>材質</th> <th>規格</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>椀1</td> <td>強化磁器</td> <td>142mm×高さ58mm (460ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>椀2</td> <td>PEN樹脂</td> <td>144mm×高さ59mm (510ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>深皿</td> <td>PEN樹脂</td> <td>209mm×高さ33mm (700ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>角仕切皿</td> <td>強化磁器</td> <td>211mm×171mm×高さ28mm</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>トレイ</td> <td>FRP</td> <td>370mm×265mm×高さ18mm</td> <td>6,800</td> </tr> </tbody> </table>	種類	材質	規格	数量	椀1	強化磁器	142mm×高さ58mm (460ml)	6,800	椀2	PEN樹脂	144mm×高さ59mm (510ml)	6,800	深皿	PEN樹脂	209mm×高さ33mm (700ml)	6,800	角仕切皿	強化磁器	211mm×171mm×高さ28mm	6,800	トレイ	FRP	370mm×265mm×高さ18mm	6,800	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>材質</th> <th>規格</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>椀1</td> <td>強化磁器</td> <td>142mm×高さ58mm (460ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>椀2</td> <td>PEN樹脂</td> <td>144mm×高さ59mm (510ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>深皿</td> <td>PEN樹脂</td> <td>209mm×高さ33mm (700ml)</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>角仕切皿</td> <td>強化磁器</td> <td>211mm×171mm×高さ28mm</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td>トレイ</td> <td>FRP</td> <td>370mm×265mm×高さ18mm</td> <td>6,800</td> </tr> </tbody> </table>	種類	材質	規格	数量	椀1	強化磁器	142mm×高さ58mm (460ml)	6,800	椀2	PEN樹脂	144mm×高さ59mm (510ml)	6,800	深皿	PEN樹脂	209mm×高さ33mm (700ml)	6,800	角仕切皿	強化磁器	211mm×171mm×高さ28mm	6,800	トレイ	FRP	370mm×265mm×高さ18mm	6,800																				
種類	材質	規格	数量																																																																				
椀1	強化磁器	142mm×高さ58mm (460ml)	6,800																																																																				
椀2	PEN樹脂	144mm×高さ59mm (510ml)	6,800																																																																				
深皿	PEN樹脂	209mm×高さ33mm (700ml)	6,800																																																																				
角仕切皿	強化磁器	211mm×171mm×高さ28mm	6,800																																																																				
トレイ	FRP	370mm×265mm×高さ18mm	6,800																																																																				
種類	材質	規格	数量																																																																				
椀1	強化磁器	142mm×高さ58mm (460ml)	6,800																																																																				
椀2	PEN樹脂	144mm×高さ59mm (510ml)	6,800																																																																				
深皿	PEN樹脂	209mm×高さ33mm (700ml)	6,800																																																																				
角仕切皿	強化磁器	211mm×171mm×高さ28mm	6,800																																																																				
トレイ	FRP	370mm×265mm×高さ18mm	6,800																																																																				
		※強化磁器の許容寸法範囲は±1.5mm以内とする。																																																																					
		○食缶等（市が調達するもの）	○食缶等（市が調達するもの）																																																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>材質</th> <th>規格</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様</td> <td>130 395mm×296mm×高さ265mm</td> <td>546</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>100 395mm×296mm×高さ212mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>70 395mm×296mm×高さ153mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)</td> <td>ステンレス18-8以上</td> <td>70・100・130食缶共用可能 290mm×224mm×高さ15mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>蓄冷剤用蓋 (ステンレス角型二重 保温食缶用)</td> <td>ステンレス18-8以上</td> <td>70・100・130食缶共用可能 371mm×295mm×高さ46mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>蓄冷剤 (ステンレス角型二重 保温食缶用)</td> <td>容器材質ポリエチレン</td> <td>70・100・130食缶共用可能 318mm×246mm×高さ49mm 重さ約1,500g</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ソースポット</td> <td>モリブデン</td> <td>800ml (蓋は取外し可能)</td> <td>182</td> </tr> </tbody> </table>	種類	材質	規格	数量	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	546	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	100 395mm×296mm×高さ212mm	182	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	70 395mm×296mm×高さ153mm	182	敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70・100・130食缶共用可能 290mm×224mm×高さ15mm	182	蓄冷剤用蓋 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70・100・130食缶共用可能 371mm×295mm×高さ46mm	182	蓄冷剤 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	容器材質ポリエチレン	70・100・130食缶共用可能 318mm×246mm×高さ49mm 重さ約1,500g	182	ソースポット	モリブデン	800ml (蓋は取外し可能)	182	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>材質</th> <th>規格</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様</td> <td>130 395mm×296mm×高さ265mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>130 395mm×296mm×高さ265mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>130 395mm×296mm×高さ265mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>100 395mm×296mm×高さ212mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ステンレス 角型二重保温食缶</td> <td>ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様</td> <td>70 395mm×296mm×高さ153mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)</td> <td>ステンレス18-8以上</td> <td>70用 290mm×224mm×高さ15mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>天ぷら入れ</td> <td>アルマイト</td> <td>コンテナ型クリップ付き 95mm×296mm×高さ153mm</td> <td>182</td> </tr> <tr> <td>ソースポット</td> <td>モリブデン</td> <td>800ml (蓋は取外し可能)</td> <td>182</td> </tr> </tbody> </table>	種類	材質	規格	数量	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	100 395mm×296mm×高さ212mm	182	ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	70 395mm×296mm×高さ153mm	182	敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70用 290mm×224mm×高さ15mm	182	天ぷら入れ	アルマイト	コンテナ型クリップ付き 95mm×296mm×高さ153mm	182	ソースポット	モリブデン	800ml (蓋は取外し可能)	182
種類	材質	規格	数量																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	546																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	100 395mm×296mm×高さ212mm	182																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	70 395mm×296mm×高さ153mm	182																																																																				
敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70・100・130食缶共用可能 290mm×224mm×高さ15mm	182																																																																				
蓄冷剤用蓋 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70・100・130食缶共用可能 371mm×295mm×高さ46mm	182																																																																				
蓄冷剤 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	容器材質ポリエチレン	70・100・130食缶共用可能 318mm×246mm×高さ49mm 重さ約1,500g	182																																																																				
ソースポット	モリブデン	800ml (蓋は取外し可能)	182																																																																				
種類	材質	規格	数量																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側テフロン仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	130 395mm×296mm×高さ265mm	182																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	100 395mm×296mm×高さ212mm	182																																																																				
ステンレス 角型二重保温食缶	ステンレス18-8以上 (断熱材使用) 内側ステンレス仕様	70 395mm×296mm×高さ153mm	182																																																																				
敷き網 (ステンレス角型二重 保温食缶用)	ステンレス18-8以上	70用 290mm×224mm×高さ15mm	182																																																																				
天ぷら入れ	アルマイト	コンテナ型クリップ付き 95mm×296mm×高さ153mm	182																																																																				
ソースポット	モリブデン	800ml (蓋は取外し可能)	182																																																																				

93	添付資料 1 3	(修正学校) 南菅、菅、生田、南生田、西生田、麻生、柿生、白鳥	
94	添付資料 2 5		(追加)

※現在公表されている要求水準書と齟齬がある場合は、要求水準書に従うものとしてください。